

Club de Gourmets

Número 488 / 489 - Diciembre 2016 / Enero 2017



Especial champagne Champagne contra la crisis

Hace ya cinco años que Gourmets optó, en el tradicional artículo de vísperas de fiestas, de soslayar, sin olvidarlas, la facilidad de las grandes marcas –cuyas burbujas merecen todos los respetos– y proponer champagnes de pequeños propietarios, buenos y a buen precio. Y noticias.



Restaurante A' Barra El arte de la armonía

Entre chef y comensal, 16 toneladas de granito pulido para poner en valor esa cocina clásica que resuelve con elegancia la aplicación de los usos vanguardistas. El contacto es tan directo, con sólo una barra por medio, que da confianza e invita al diálogo. El secreto del equilibrio está en la profesionalidad de sus actores. Se apagan las luces y empieza el espectáculo..



Entrevista Andoni Luis Adúriz El paladar está en el

cerebro

Vamos a pasar de la superestimulación a la estimulación de bajo tono, casi homeopática, asegura Adúriz. Si el cocinero de Mugaritz cree que así se va a diseñar la experiencia gastronómica en el futuro habrá que estar alerta. Porque lleva años examinando con lupa el cerebro de la gastronomía.



Viaje a Kenia Jambo Bwana

La mayoría de los viajeros que visitan el país lo hacen para disfrutar de sus parques nacionales, donde la vida salvaje es protagonista absoluta. Pero Kenia también tiene costas de ensueño, pueblos con historia y la capital, Nairobi, una ciudad vibrante y muy viva.



Desde Club de Gourmets se pide la colaboración de los lectores para elegir a los mejores restaurantes, chefs, maîtres, productos o establecimientos del año, unos premios que se entregarán en el 31 Salón de Gourmets.